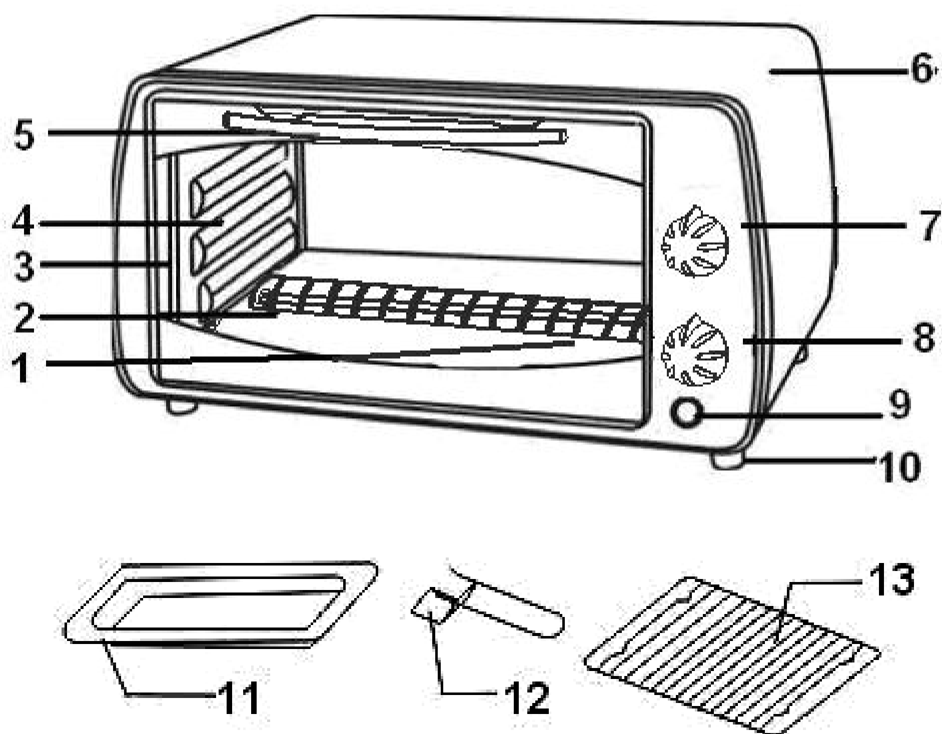
TRISTAR



OV-1410

Wij raden u aan de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat probeert te gebruiken.

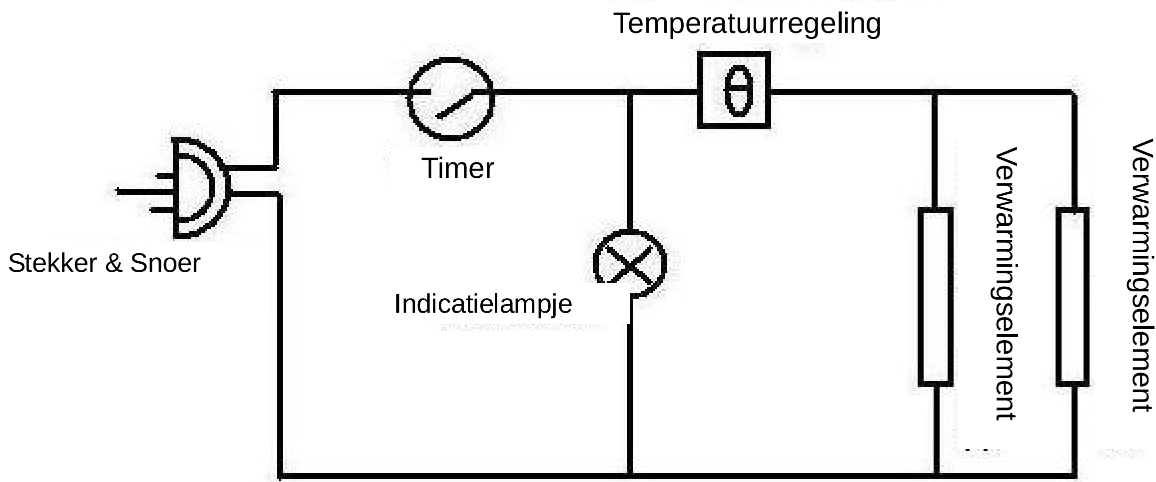
IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN



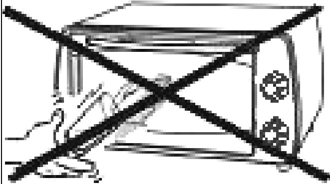
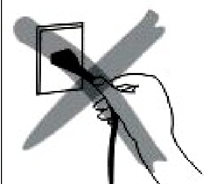
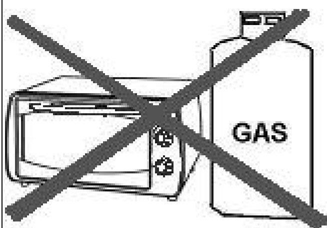
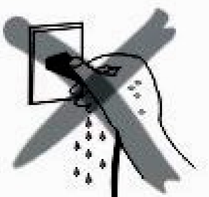
1.Verwarmingselement	2.Glas	3.Binnenoven	4.Roosterondersteuning
5.Handvat deur	6.Buitenoven	7.Temperatuur-regelknop	8.Timer-knop
9.Indicatielampje	10.Pootjes oven	11.Bakblik	12.Bakblikhouder
13.Rooster			

PARAMETER GEGEVENS

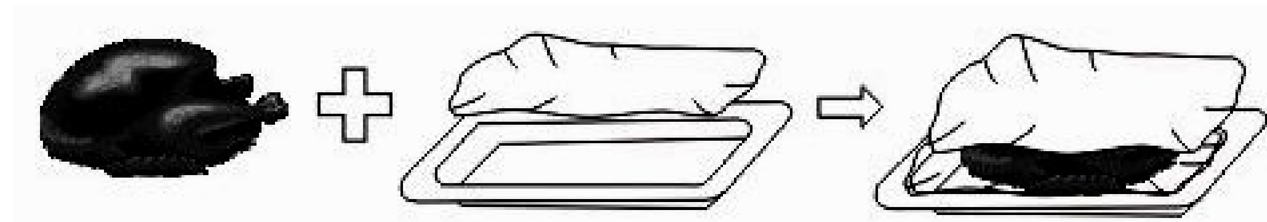
MODEL No.	OV-1410
VOEDING	220-240V 50Hz
STROOMVERBRUIK:	650W
SPECIFICATIE	380*260*200mm
NETTO GEWICHT	3.2KGS



WAARSCHUWINGEN

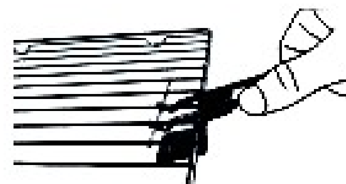
	Gebruik altijd de bakblikhouder wanneer u het bakblik plaatst of verwijdert. Aanraken van het bakblik kan ernstige verbrandingen veroorzaken.
	Zorg dat er geen water op het glazen venster komt wanneer het heet is, hierdoor kan het glas breken.
	Trek altijd aan de stekker wanneer u deze uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan het snoer. Als u dit doet kunt u de draden binnenin het snoer beschadigen.
	Plaats het apparaat niet vlakbij een gasbrander of andere hittebronnen, en richt geen elektrische ventilator enz. op het apparaat tijdens **GEBRUIK**. Dit kan een correcte temperatuurregeling verstoren.
	Zorg dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met water, en raak het apparaat niet met natte handen aan. Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, or wanneer u het apparaat zonder toezicht achterlaat. Als u de stekker in het stopcontact steeks terwijl het apparaat niet goed werkt kan dat brand veroorzaken.

Wanneer u gerechten bereidt die oliespetters veroorzaken, zoals geroosterde kip, wordt u aangeraden 2 stukken aluminiumfolie op het bakblik te leggen om oliespetters tegen te gaan. Leg één op het bakblik. De olie druipt dan in de ruimte tussen de stukken folie.



BEDIENINGSAANWIJZINGEN

Bijzondere opmerking: De afbeeldingen van de accessories en onderdelen verschillen van model tot model. Let u s.v.p. op welk model u gekocht heeft.

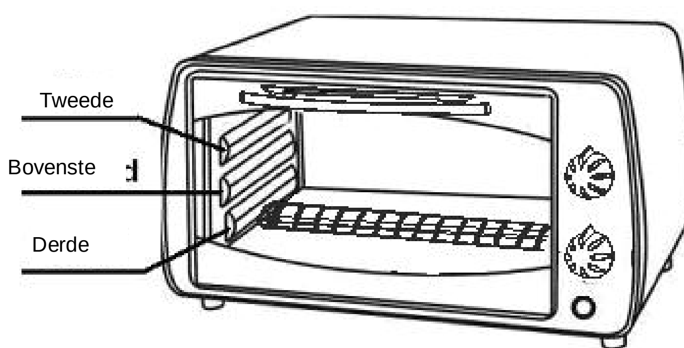
Bakblik en rooster		
Bakblik 	Geroosterde kip Hamburger, biefstuk, gratin, Biscuitgebak, Praktisch al het voedsel dat in de oven bereid kan worden.	Gebruik van de bakblikhouder 
Rooster 	Gebakken aardappelen, droog voedsel	
Bakblik en rooster 	Voedsel dat druipt/gekookte vis, enz	

Bakblik en rooster zijn niet perfect vierkant.

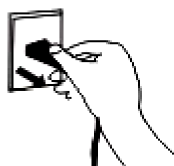
Opmerking:
Wees voorzichtig wanneer u pudding en andere hete vloeistoffen uit de oven haalt.

Roosterondersteuning

U kunt het bakblik op 2 verschillende standen zetten, afhankelijk van het gerecht dat u wilt klaarmaken. Wanneer u bijvoorbeeld gegratineerde macaroni klaarmaakt, en u wilt dat het bovenste gedeelte het meest gebakken wordt, kunt u de bovenste of de tweede steun gebruiken.



REINIGEN



Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging.



Reinig het apparaat door de binnen- en buitenoppervlakken, het bakblik, het rooster en de bakblikhouder te wassen met een zachte doek of spons met een neutraal afwasmiddel. Was het daarna met schoon water. Gebruik geen harde borstel of iets dergelijks voor de reinigen, zodat het binnenoppervlak van het oven niet gekrast raakt, en om het blik, het rooster en de houder te beschermen.



Gebruik geen giftige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen zoals benzine, schuurpoeder, oplosmiddelen.

BAKAANWIJZINGEN VOOR VEELGEBRUIKT VOEDSEL

Soort voedsel	Aantal of dikte	Timer (min.)
Pizza	1 cm	3-4
Toast	2-3 stuks	2-3
Hamburger	2-3 stuks	6-8
Vis	/	10-12
Ham	2 cm	5-10
Worstjes	3-4 stukjes	8-10
Biefstuk	1-2 cm	10-12

OPERATING INSTRUCTIONS

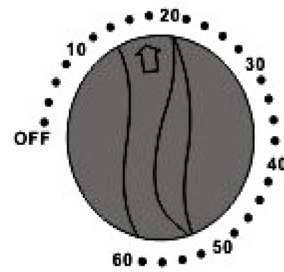
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt
Verwarm de lege oven vóór.

(1) Plaats het bakblik en het rooster in de oven.

(2) Verwarm de lege oven ca. 10 minuten lang voor.
Opmerking:
De oven kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, maar dit is geen defect.

1. Zet het pijltje op de timer-knop op het nummer dat de kooktijd (minuten) aangeeft volgens het gerecht dat u klaar wilt maken.

2. Stel de Timer in door hem met de klok meet te draaien.
De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de ingestelde tijd en de bel rinkelt.



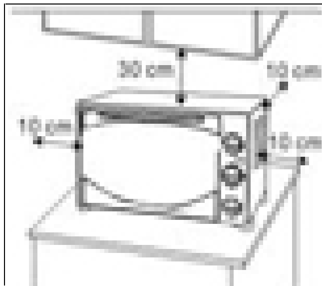
•Wanneer u de Timer instelt voor minder dan 5 min, zet hem dan eerst op meer dan 6 min. en draai hem dan terug naar de gewenste tijd.

3. De oven kan handmatig uitgeschakeld worden tijdens het bakken door de Timer tegen de klok in naar de "OFF"-stand te draaien.

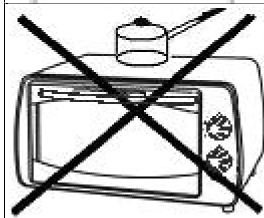
Opmerking:

Als de binnenkant van de oven vuil is kan het bakken wat langer duren dan gewoonlijk.

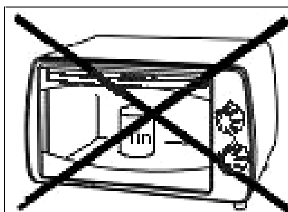
WAARSCHUWINGEN



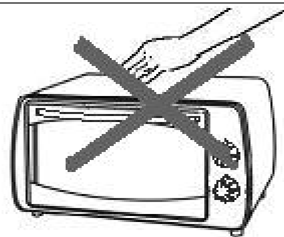
Als de oven vlakbij een muur geplaatst wordt ontstaan er brandplekken of vlekken op de muur. Zorg ervoor dat gordijnen e.d. niet in contact komen met de oven.
Leg niets tussen de onderkant van de oven en het oppervlak waarop hij geplaatst is, hierdoor kan het voorwerp verbranden.



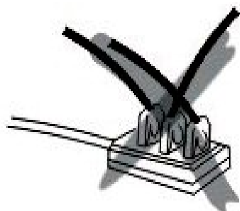
Zet niets op de oven tijdens gebruik, door de hitte kan het voorwerp vervormen, breken, enz



Verwarm voedsel in potten of blikken niet direct in de oven, omdat de pot of het blik kan exploderen en verwondingen veroorzaken.



Wees voorzichtig! Dat u uzelf niet verbrandt tijdens of meteen na gebruik. De metalen onderdelen en het glazen venster in de deur worden heel heet tijdens gebruik. Zorg ervoor ze niet aan te raken terwijl u de deur opent en sluit.



Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Steek de stekker helemaal in het stopcontact. Als u dit niet doet kan de stekker abnormaal heet worden. Gebruik geen stopcontact voor elektrisch licht. Sluit geen meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact.

WAARSCHUWING

Als het electriciteitssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel om gevaar te voorkomen. Controleer het apparaat regelmatig op eventuele beschadigingen.

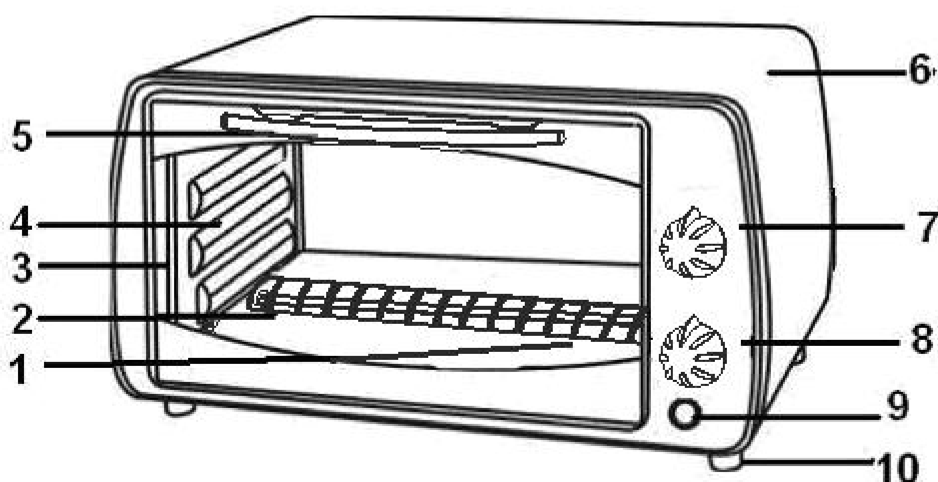
*****

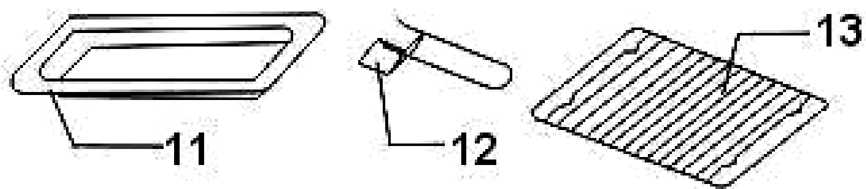
FOUR ELECTRIQUE

OV-1410

Nous vous conseillons vivement de lire attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de l'appareil.

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS



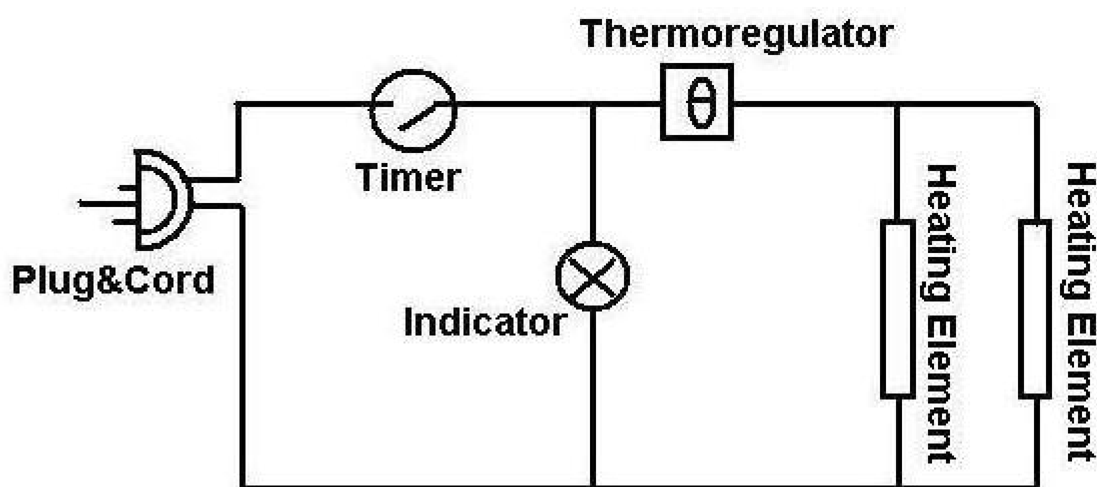


1. Elément chauffant 2. Vitre 3. Enveloppe interne 4. Support de plaque
5. Poignée 6. Enveloppe externe 7. Bouton Thermo 8. Bouton minuterie
9. Indicateur lumineux 10. Supports du four 11. Plateau de cuisson 12. Poignée du plateau
13. Grille

DONNEES SUR LES PARAMETRES

MODEL Num.	OV-1410
ALIMENTATION	220-240V 50Hz
CONSOMMATION	650W
SPECIFICATION	380*260*200mm
POID NET.	3,2Kg

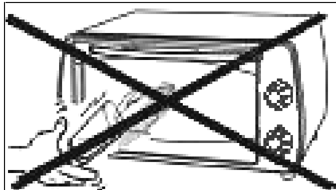
Fiche et Cordon



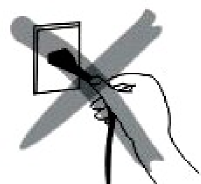
ATTENTION



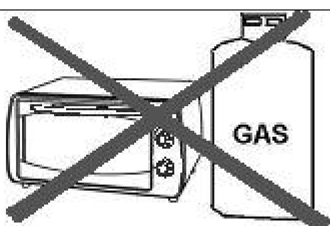
Utilisez systématiquement la poignée du plateau lorsque vous le mettez dans le four ou le retirez. Le contact avec le plateau provoque des brûlures graves.



Lorsqu’elle est chaude, ne jetez pas d’eau sur la vitre de la porte. Cela risquerait de la faire se briser.



Lorsque vous débranchez la prise, tirez la fiche et non le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, vous risquez d’endommager les câbles qui se trouvent à l’intérieur.

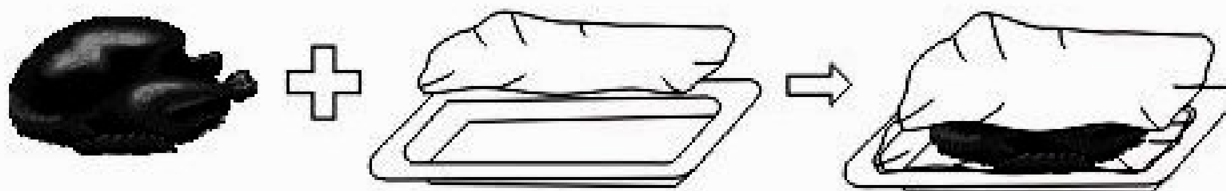


Ne placez pas l’appareil à proximité d’un bec de gaz ou d’autres sources de températures élevées, ne dirigez pas de ventilateurs électriques ou d’appareils similaires vers le fous lorsque vous l’**utilisez**. Vous risqueriez de gêner le bon fonctionnement du contrôle de température.



Ne mouillez pas le cordon d’alimentation, ne le manipulez pas avec des mains mouillées. Débranchez systématiquement le cordon après utilisation ou lorsque l’appareil est laissé sans surveillance. Une défaillance lorsque l’appareil est branché sur secteur peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats susceptibles de provoquer des projections d’huile comme du poulet rôti, il est recommandé de placer deux feuilles de papier aluminium sur le plateau pour limiter les projections. Placez-en une sur un plateau et l’huile s’égouttera entre les feuilles.



INDICATIONS D’UTILISATION

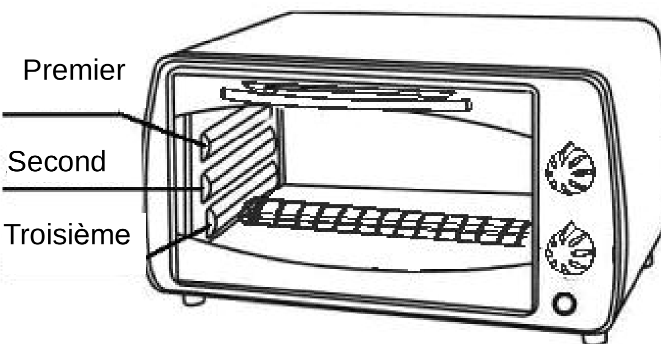
Indications spéciales : Les composants et accessoires varient suivant les modèles. Veuillez vous référer à l’image de l’objet que vous avez réellement acheté.

Plateau de cuisson et grille		
Plateau de cuisson 	Poulet rôti, Hamburger, Gratin, Gâteau éponge, quasiment tous les autres plats cuits au four.	Comment utiliser la poignée 

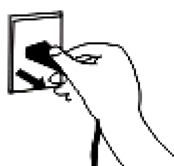
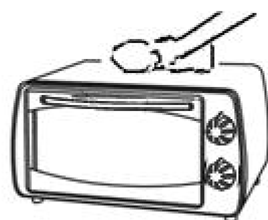
Grille	Pommes de terres au four, Aliments secs	
Plateau de cuisson et grille		
	Pour les aliments qui gouttent/le poisson bouilli, etc.	

Les plateaux ne sont pas parfaitement carrés.

Note:
Faites attention lorsque vous sortez du pudding ou d’autre liquides chauds.
Support de plaques

Il vous est possibles de positionner le plateau sur 2 positions différentes selon les plats que vous préparez. Par exemple, lorsque vous faites des macaronis au gratin et que vous désirez obtenir une partie supérieure plus cuite, utilisez le premier ou le second support de plateau.	

METHODE DE NETTOYAGE

	Retirez la prise et laissez refroidir avant de nettoyer.
	Lors du nettoyage, lavez les surfaces internes et externes, le plateau, la grille et les supports de plateau avec un coton doux (ou une éponge), avec un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l’eau claire. N’utilisez pas de brosse abrasive ou assimilés pour le nettoyage afin de ne pas rayer les surfaces internes du four et de protéger le plateau, la grille et les supports.
	N’utilisez pas de nettoyants toxiques et abrasifs tels que benzine, poudre à récurer, dissolvant.

REFERENCE DE CUISSON POUR LES PLATS COURANTS

Type de plat	Quantité ou épaisseur	Minuterie (min.)
Pizza	1 cm	3-4
Toast	2-3 pcs	2-3
Hamburger	2-3 pcs	6-8
Poisson	/	10-12
Jambon	2 cm	5-10
Saucisse	3-4 pcs	8-10
Steak	1-2 cm	10-12

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

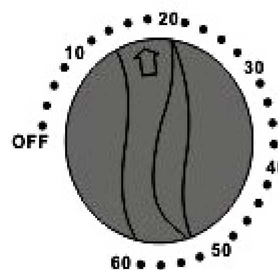
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois:
Chauffez le four vide

(1) Insérez le plateau et la grille.

(2) Chauffez le four à vide durant environ 10 minutes.
Note:
Il peut y avoir un dégagement de fumée et une odeur de brûlé au début mais il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement.

1. Réglez la flèche du bouton de la minuterie sur le temps de cuisson (en minutes) désiré en fonction du plat que vous allez cuir.

2. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé et une sonnerie se déclenchera.



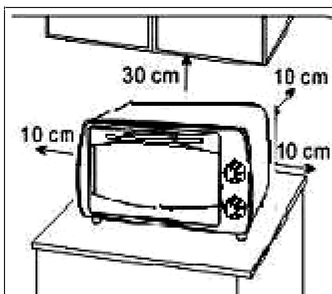
• Lorsque vous désirez régler la minuterie pour une durée inférieure à 5 minutes, faites d'abord tourner le bouton au-delà de 6 minutes puis revenez à la valeur désirée.

3. Le four peut être éteint manuellement durant la cuisant en faisant tourner la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position « OFF ».

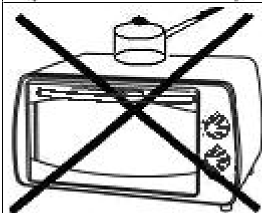
Note:

Si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut être plus longue que d'habitude.

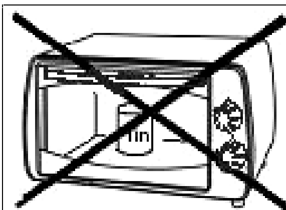
PRECAUTIONS



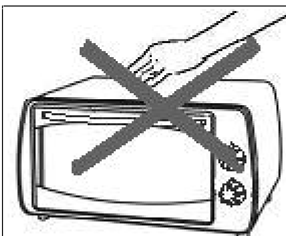
Si le four est placé trop près d’un mur, le mur sera brûlé ou taché. Assurez vous que les rideaux et autres ne sont pas en contact avec le four. Ne placez rien entre le fond du four et la surface sur laquelle il est posé. Un objet placé à cet endroit pourrait être brûlé.



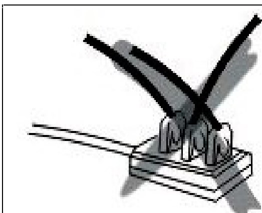
Ne placez rien sur le four lorsque vous vous en servez, la chaleur peut provoquer des déformations, fissures, … etc.



Les aliments en boite ou bouteille ne peuvent être chauffés directement car les bouteilles ou boîtes se casseraient et provoqueraient des brûlures.



Soyez prudent ! Faites attention à ne pas vous brûler durant l’utilisation ou juste après celle-ci. Les parties métalliques et la vitre de la porte sont extrêmement chaudes durant l’utilisation. Evitez de les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.



L’alimentation AC doit provenir d’une fiche correctement connectée. Enfoncez bien la prise. Si elle est mal branchée, elle peut chauffer de manière anomale. N’utilisez pas de prises légères, ne connectez jamais plusieurs fiches sur la même prise.

AVERTISSEMENT:

Si le cordon d’alimentation ou la fiche sont endommagés, Ils doivent être remplacés par le constructeur, son agent ou une personne avec une qualification équivalente afin d’éviter les risques. Vérifiez régulièrement leur état.

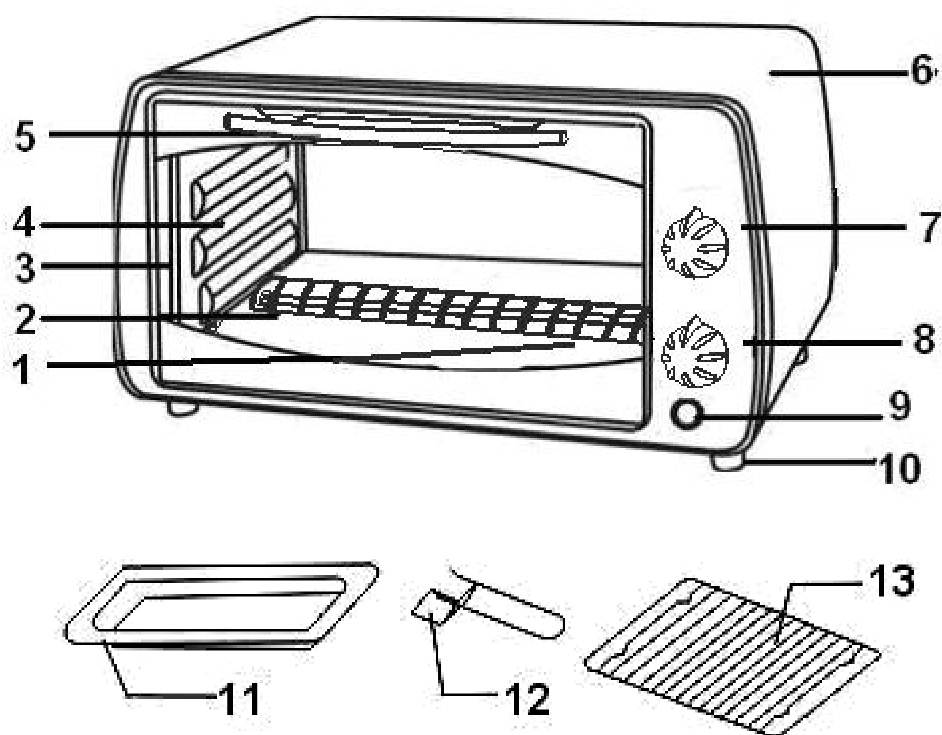
*****

ELEKTRISCHER BACKOFEN

OV-1410

Wir möchten Sie eindringlich anhalten, die Bedienungshinweise sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

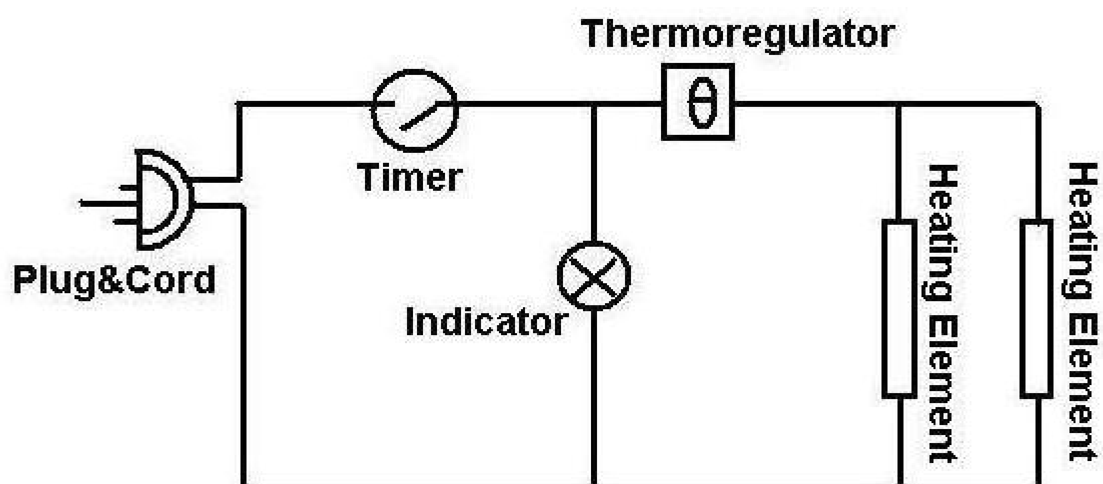
EINZELTEILE



1.Heizelement	2.Sichtfenster	3.Inneres Gehäuse	4.Blechschiene
5.Türgriff	6.Äußeres Gehäuse	7.Thermostat	8.Zeitschaltuhr
9.Kontrollanzeige	10.Standfuß	11.Backblech	12.Blechhalter
13.Backgitter			

TECHNISCHE DATEN

MODELL Nr.	OV-1410
STROMVERSORGUNG	220-240V 50Hz
STROMVERBRAUCH	650W
ABMESSUNGEN	380X260X200mm
NETTOGEWICHT.	3;2 kg



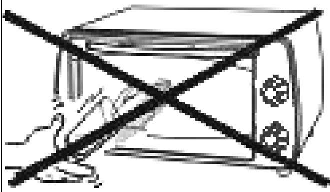
VORSICHT

Z

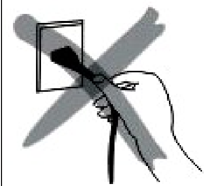
ecker & Kabel



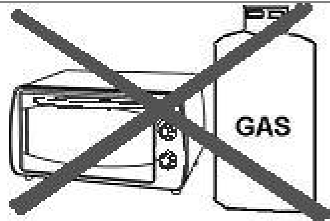
Benutzen Sie beim Einschieben oder Entnehmen des Backbleches immer den Blechhalter. Das Berühren des Blechs kann zu schweren Verbrennungen führen.



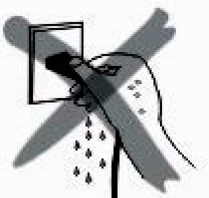
Benetzen Sie das Glasfenster in heißem Zustand nicht mit Wasser. Dies könnte Glasbruch verursachen



Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, so fassen Sie stets den Stecker selbst. Ziehen Sie niemals am Kabel. Derartige Handlungen können Kabelbruch verursachen.

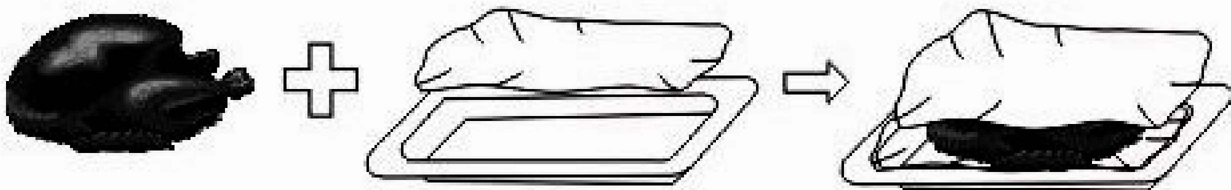


Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen starken Hitzequelle und richten Sie keinen Ventilator, etc. auf das Gerät, während es sich in GEBRAUCH befindet. Derartiges Handeln kann eine korrekte Temperaturregulierung verhindern.



Befeuchten Sie niemals das Stromkabel und bedienen SIe das Gerät niemals mit feuchten Händen. Ziehen Sie nach Gebrauch oder wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, immer den Netzstecker. Eine Fehlfunktion bei eingestecktem Stromkabel kann einen Brand verursachen.

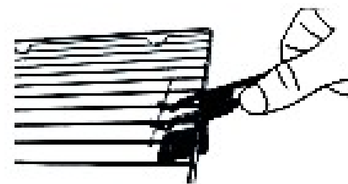
Wenn SIe fettsptritzende Gerichte, wie Brathuhn, zubereiten, ist es zu empfehlen, 2 Aluminiumfolien auf dem Backblech zu platzieren, um das Fettspritzen einzudämmen. Legen Sie eine Folie auf ein Blech. Das Fett wird in eine Spalte zwischen den Folien tropfen.



BENUTZUNGSHINWEISE

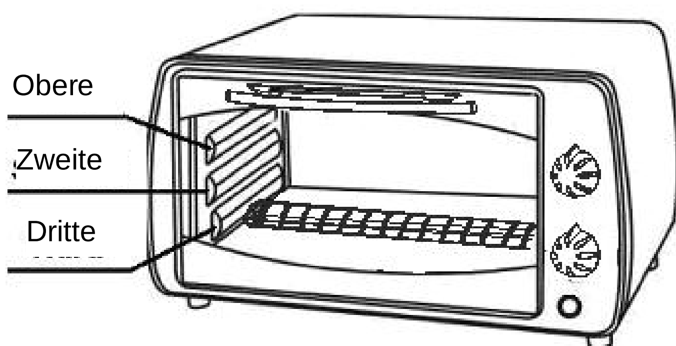
Besonderer Hinweis: die Einzelteile und die Ausstattung variieren zwischen verschiedenen Modellen. Lesen

Sie die Hinweise zu dem Bild des Artikels, den Sie erworben haben.

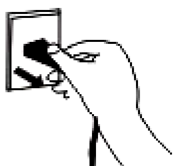
Backblech und Backgitter		
Backblech 	Brathuhn, Hamburger, Steak, Gratin, Biskuit, der Großteil aller gebackenen Speisen	Benutzung des Blechhalters 
Backgitter 	Ofenkartoffeln, Trocknen von Speisen	
Backblech-Gitter-Kombination		
	Für tropfende Speisen/gekochter Fisch, etc.	

Die Bleche sind nicht quadratisch.

Beachten Sie**:**
Besondere Vorsicht ist beim Entfernen von Pudding und anderen heißen Flüssigkeiten geboten.
Blechschiene

Entprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten, können Sie das Blech in 2 verschiedenen Positionen platzieren. Wenn Sie beispielsweise Makkaronigratin zubereiten und möchten, dass der obere Teil besonders gar ist, benutzen Sie die oberste oder die zweite Blechschiene.	

REINIGUNG

	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

	Waschen Sie bei der Reinigung die innere und äussere Oberfläche, das Blech, das Gitter, und den Blechhalter mit einem weichen Baumwolltuch (oder Schwamm), und einem neutralen Reiniger. Waschen Sie es anschließend mit sauberem Wasser aus. Benutzen Sie keine harten Bürsten, oder ähnliches, um die innere Oberfläche des Ofens nicht zu zerkratzen und um das Blech, das Gitter, und den Blechhalter zu schützen.
	Benutzen Sie keine toxischen oder ätzenden Reinigungsmittel, wie z.B. Benzin, Polierpuder, oder Lösungsmittel.

BACKANGABEN FÜR GÄNGIGE SPEISEN

Art der Speise	Dicke/Menge	Zeitregler (Minuten)
Pizza	1 cm	3-4
Toast	2-3 Stück	2-3
Hamburger	2-3 Stück	6-8
Fisch	/	10-12
Schinken	2 cm	5-10
Wurst	3-4 Stück	8-10
Steak	1-2 cm	10-12

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

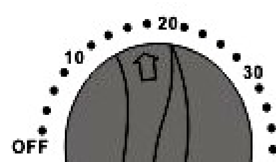
Heizen Sie den leeren Ofen vor, bevor Sie das Gerät zum ersten Male benutzen.

(1) Schieben Sie das Backblech und das Backgitter ein.

(2) Heizen Sie den leeren Ofen für ca. 10 Minuten vor.
Beachten Sie:
Es kann zu Rauchentwicklung und verbranntem Geruch kommen, hierbei handelt es sich jedoch nicht um eine Fehlfunktion.

1. Stellen Sie den Pfeil der Zeitschaltuhr entsprechend den Gerichten, die Sie zubereiten möchten. auf die Zahl, die die Kochzeit (in Minuten) anzeigt.

2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, indem SIe sie im Uhrzeigersinn drehen**.**
Der Ofen wird sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abstellen, und eine Glocke wird ertönen.

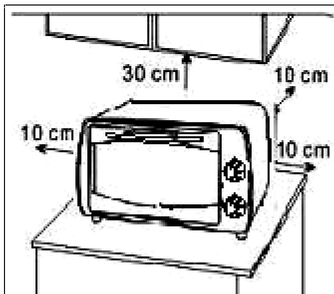


• Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf weniger als 5 Minuten einstellen möchten, stellen Sie sie auf mehr als 6 Minuten, und dann zurück auf die gewünschte Zeit.
3. Der Ofen kann während der Benutzung manuell ausgeschaltet werden, indem die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf die “OFF” Position eingestellt wird.

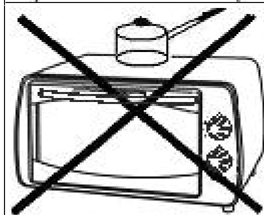
Beachten Sie:

Wenn das Innere des Ofens verschmutzt wird, kann das Kochen etwas mehr Zeit als üblich in Anspruch nehmen.

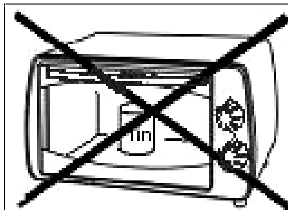
VORSICHT



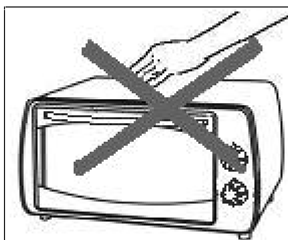
Wenn der Ofen zu nahe an einer Wand platziert wird, kann die Wand verbrannt oder verschmutzt werden. Stellen Sie sicher, dass Vorhänge, etc. nicht mit dem Gehäuse in Berührung kommen.
Legen Sie nichts zwischen den Boden des Gehäuses und die Oberfläche, auf der es steht. Ein derartig platziertes Objekt könnte verbrannt werden.



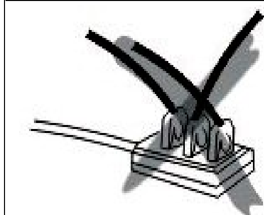
Legen Sie nichts auf den Ofen, während SIe ihn benutzen, die Hitze kann Verformungen, Risse, etc. verursachen.



In Flaschen oder Dosen abgefüllte Speisen können nicht direkt aufgewärmt werden, die Flasche oder Dose könnte aufplatzen und den Benutzer verbrühen.



Passen Sie auf, dass Sie sich während oder direkt nach Gebrauch nicht verbrennen. Die Metallteile und das Glasfenster können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Vermeiden Sie es, sie beim Öffnen oder Schließen der Tür zu berühren.



Stromversorgung muss von einer korrekt angeschlossenen Steckdose bezogen werden. Stecken Sie den Stecker komplett in die Steckdose ein. Falls Sie dies nicht tun, kann der Stecker außerordentlich heiß werden. Benutzen Sie keine Steckdose für elektrisches Licht. Schließen Sie niemals mehrere Stecker an dieselbe Steckdose an.

VORSICHT:

Falls das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt werden, müssen sie vom Hersteller, seinen Servicebeauftragten, oder einer ähnich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu

vermeiden. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf eventuelle Schäden.

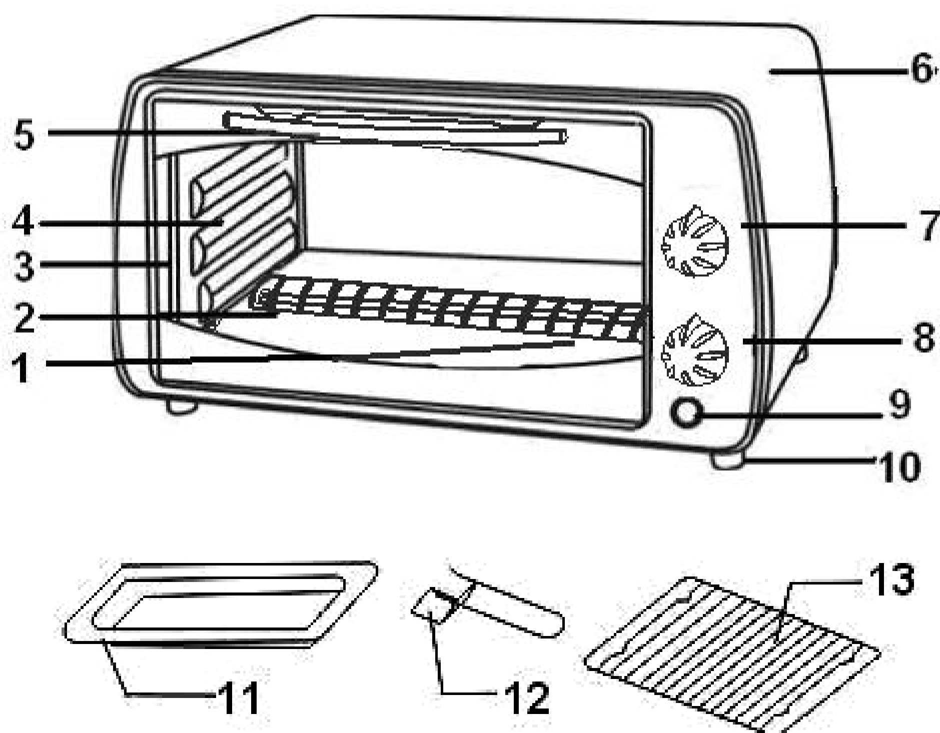
*****

ELECTRIC OVEN

OV-1410

We would particularly advise you to carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.

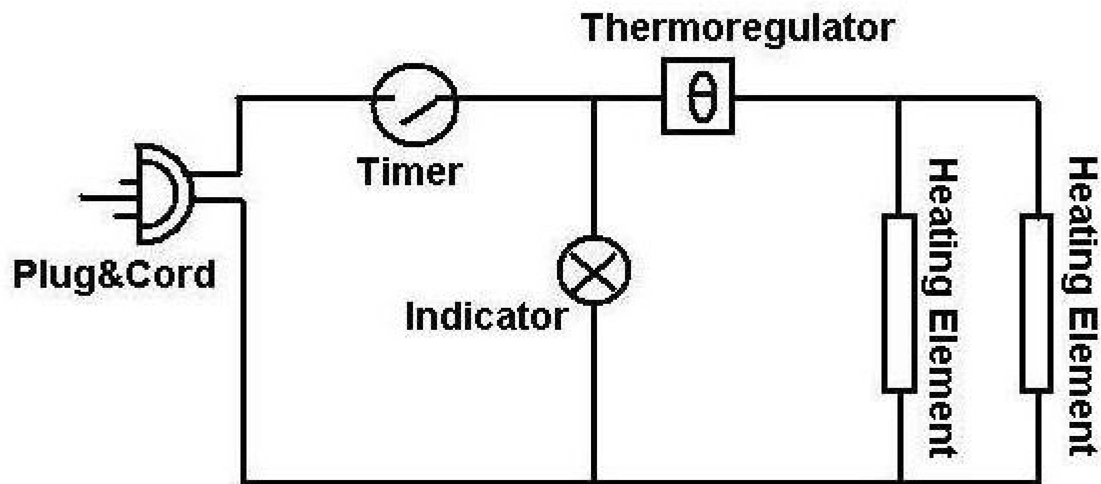
PARTS IDENTIFICATION



1.Heating element	2.Glass	3.Inner case	4.Rack support
5.Door handle	6.Outer case	7.Thermo knob	8.Timer knob
9.Indicator light	10.Oven stand	11.Baking Tray	12.Tray holder
13.Wire rack			

PARAMETER DATA

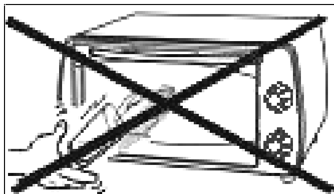
MODEL No.	OV-1410
POWER SUPPLY	220-240V 50Hz
POWER CONSUME	650W
SPECIFICATION	380*260*200mm
NET WT.	3.2KGS



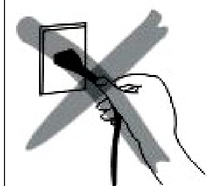
CAUTIONS



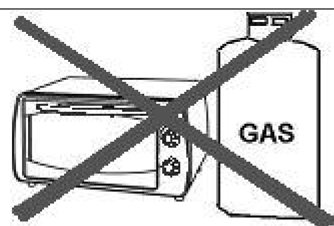
Always use the Tray holder when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



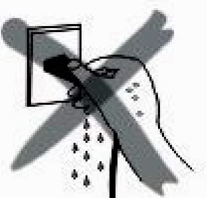
When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.

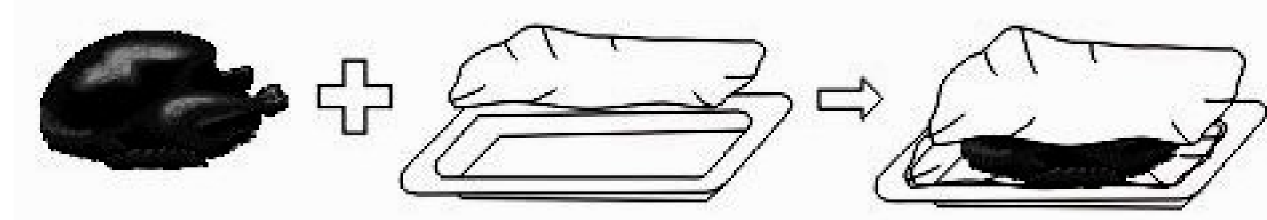


Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during **USE**. Doing so could prevent correct temperature control.



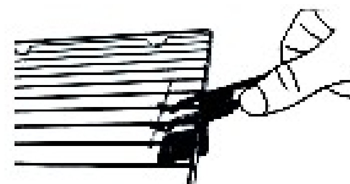
Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



USE INDICATION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.

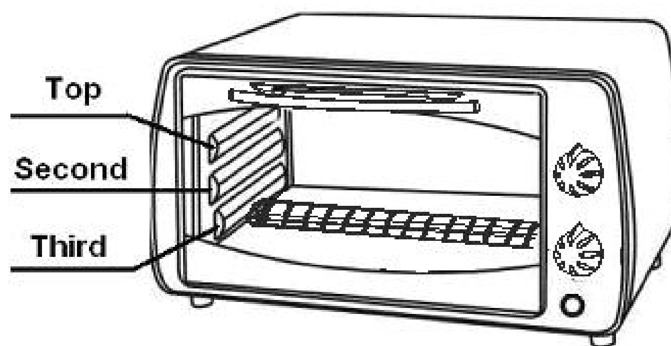
Baking tray and wire rack		
Baking tray 	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods	How to use Tray holder 
Wire rack 	Baked potatoes, Dry food	
Baking tray and Wire rack 	For food which will drip/boiled fish, etc	

The trays are not perfectly square.

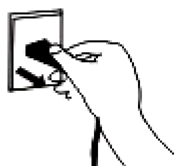
Note:

Be careful when removing pudding and other hot liquids.

Rack Support

You can adjust the Tray at 2 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support.	

METHOD OF CLEANING

	Take off the plug and cool down before cleaning.
	When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and tray holder with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the tray holder.
	Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Timer (min.)
Pizza	1 cm	3-4
Toast	2-3 pcs	2-3
Hamburger	2-3 pcs	6-8
Fish	/	10-12
Ham	2 cm	5-10
Sausage	3-4 pcs	8-10
Steak	1-2 cm	10-12

OPERATING INSTRUCTIONS

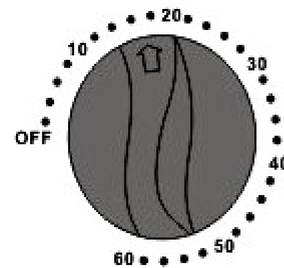
Before using the unit for the first time:
Heat the empty oven.

(1) Insert the tray and wire rack.

(2) Heat the empty oven for about 10 minutes.
Note:
There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

2. Set the Timer by turning it clockwise**.**
The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring



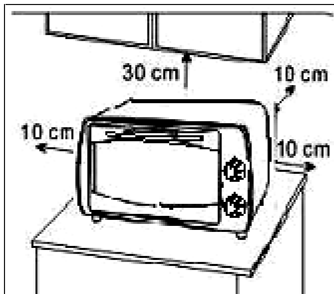
• When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.

3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "0FF" position.

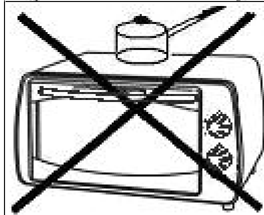
Note:

If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

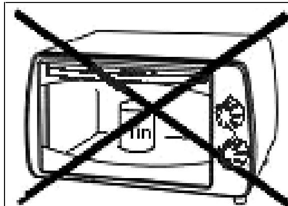
CAUTIONS



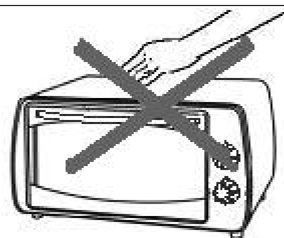
If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body.
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set. An object so placed could be burned



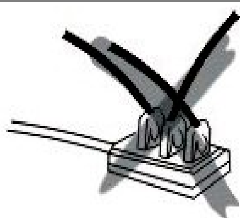
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet

WARNING:

If the supply cord or the plug is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it. Check regularly for damages.

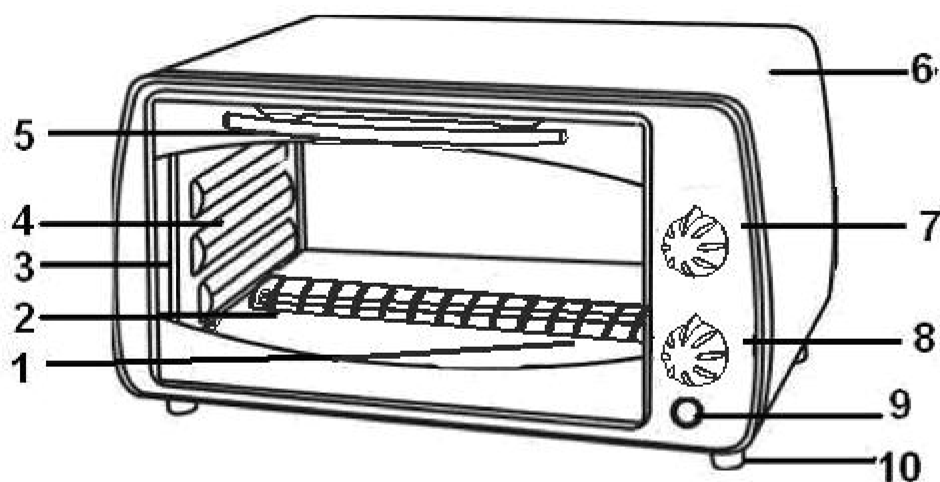
*****

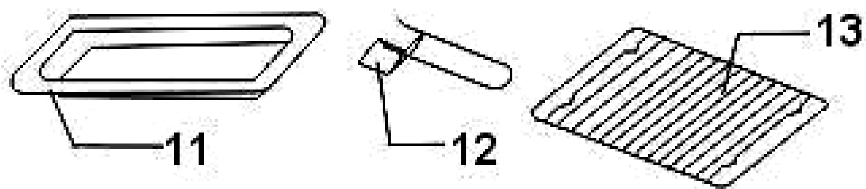
FORNO ELETTRICO

OV-1410

Si consiglia caldamente di leggere con attenzione le istruzioni operative prima di utilizzare l'apparecchio.

IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

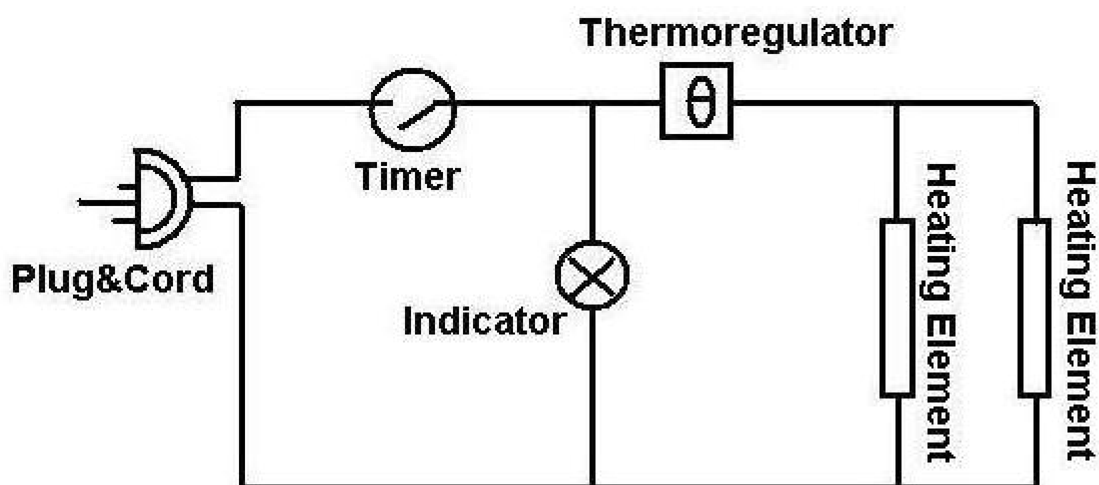




1.Resistenza	2.Vetro	3.Involucro interno	4.Appoggio griglia
5.Maniglia porta	6.Involucro esterno	7.Manopola termostato	8.Manopola Timer
9.Spia	10.Piedino	11.Vassoio da forno	12.Impugnatura vassoio
13.Griglia			

PARAMETRI

MODELLO N.	OV-1410
ALIMENTAZIONE	220-240V 50Hz
POTENZA ASSORBITA	650W
DIMENSIONI	380x260x200mm
PESO NETTO.	3,2kg

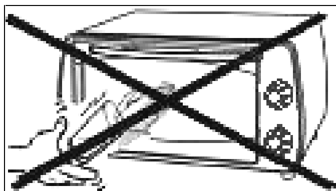


Cavo e spina

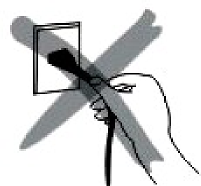
AVVERTENZE



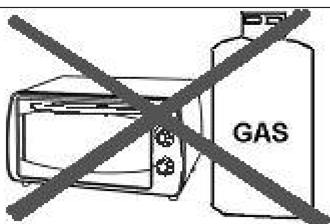
Utilizzare sempre l'apposita impugnatura quando si informa o sforna il vassoio. Il contatto con esso potrebbe provocare serie ustioni.



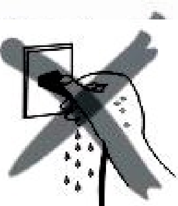
Quando è calda, non porre la finestra in vetro in contatto con acqua, per evitare che il vetro si rompa.



Quando si stacca la spina di alimentazione, afferrare sempre la spina stessa. Non tirare mai il cavo per evitare di danneggiare i fili all'interno di esso.

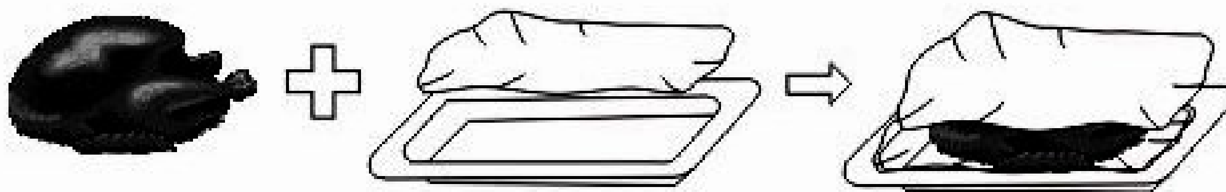


Non porre l'apparecchio in prossimità di bruciatori o altre sorgenti di alta temperatura e non orientare ventilatori elettrici, ecc, verso l'apparecchio durante l'USO. Questo potrebbe impedire un corretto controllo della temperatura.



Non bagnare il cavo di alimentazione, né maneggiare l'apparecchio con le mani bagnate. Staccare sempre la spina dopo l'uso e ogni volta che l'apparecchio sia lasciato incustodito. Un eventuale malfunzionamento con la spina inserita potrebbe causare un incendio.

Quando si cucinino pietanze che tendono a causare spruzzi d'olio come ad esempio il pollo arrosto, si raccomanda di mettere 2 fogli di stagnola sul vassoio per diminuire gli spruzzi. Metterne uno sul vassoio. L'olio sgocciolerà attraverso lo spazio tra i due fogli.



ISTRUZIONI PER L'USO

Indicazioni speciali: Componenti ed accessori variano tra i diversi modelli. Fare riferimento al modello che si è acquistato.

Vassoio da forno e griglia		
Vassoio da forno 	Pollo arrosto, Hamburger, Gratin, Dolci lievitati, quasi tutti gli altri Pollo arrosto,	Come usare l'impugnatura per il vassoio 

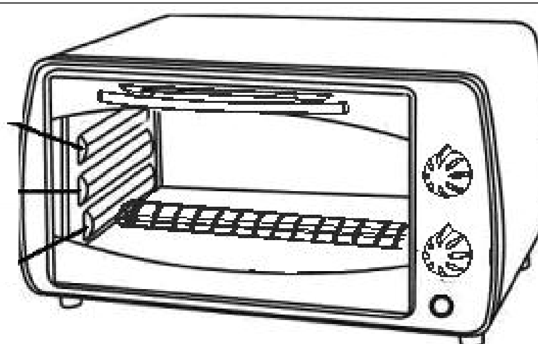
Griglia	Patate al forno, Cibi asciutti	
Vassoio da forno e griglia		
	Per cibi che sgocciolano, pesce lesso, ecc.	

I vassoi non sono perfettamente quadrati.

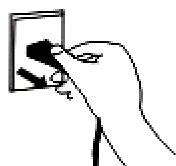
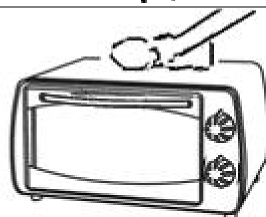
N.B.:

Prestare attenzione quando si rimuovono budino e altri liquidi molto caldi.

Appoggio griglia

È possibile regolare il vassoio su 2 diverse posizioni a seconda delle pietanze che si desiderano cucinare. Per esempio, per la pasta al forno che prevede che la parte superiore sia quella più cotta, usare il primo o il superior o appoggio.	

METODO DI PULIZIA

	Prima di procedere con la pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare.
	Durante la pulizia, lavare le superfici interna ed esterna, il vassoio, la griglia, e l'impugnatura usando un panno morbido di cotone (o una spugna) con acqua. Non usare spazzole o altri utensili rigidi in modo da non sgraffiare la superficie interna del forno e per proteggere il vassoio, la griglia e l'impugnatura.
	Non utilizzare detergenti tossici o abrasivi quali benzina, detersivi in polvere e solventi.

RIFERIMENTI PER LA COTTURA DI ALIMENTI COMUNI

Alimento	Numero o spessore	Timer (min.)
Pizza	1 cm	3-4
Toast	2-3 pz	2-3
Hamburger	2-3 pz	6-8
Pesce	/	10-12
Prosciutto	2 cm	5-10
Salsicce	3-4 pz	8-10
Bistecca	1-2 cm	10-12

ISTRUZIONI SUL FUNZIONAMENTO

Prima di utilizzare il forno per la prima volta:
Scaldare il forno a vuoto.

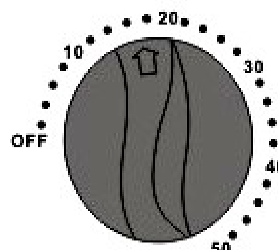
(1) Inserire il vassoio e la griglia.

(2) Scaldare il forno a vuoto per circa 10 minuti.

N.B.:
Al primo utilizzo potrebbero riscontrarsi fumo e odore di bruciato, ma non si tratta di un malfunzionamento.

1.Posizionare la freccia sulla manopola del timer in corrispondenza del numero che indica il tempo di cottura (in minuti) a seconda degli alimenti che si intende preparare.

2.Impostare il Timer ruotandolo in senso orario.
Il forno si spegne automaticamente al termine del tempo selezionato e verrà emesso un segnale acustico.



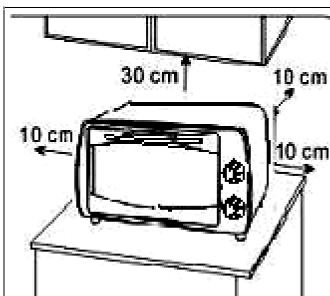
• Quando il Timer deve essere selezionato per un tempo inferiore ai 5 minuti, ruotarlo oltre i 6 e poi tornare indietro sul tempo desiderato.

3. È possibile spegnere il forno manualmente durante la cottura ruotando il Timer in senso antiorario fino alla posizione “OFF”.

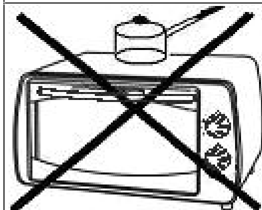
N.B.:

Se l'interno del forno è sporco, la cottura potrebbe richiedere un tempo leggermente più lungo del normale.

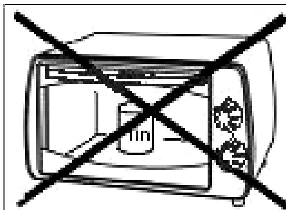
AVVERTENZE



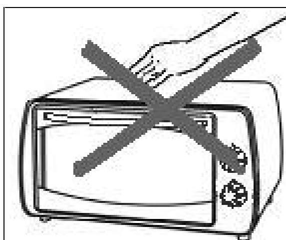
Se il forno è posto in prossimità di un muro, la superficie di questo potrebbe bruciarsi o macchiarsi. Assicurarsi che tende, ecc. Non entrino in contatto con il forno.
Non mettere nulla tra il fondo del forno e la superficie su cui è appoggiato, perché un oggetto in tale posizione potrebbe bruciarsi.



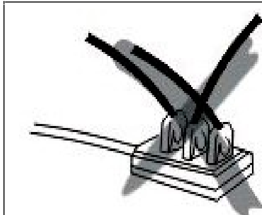
Non mettere nulla sopra il forno quando è in uso; il calore potrebbe deformare, rompere ecc. l'oggetto in questione.



Alimenti in bottiglie o in lattine non possono essere scaldati direttamente, poiché la bottiglia o la lattina potrebbe rompersi e provocare ustioni.



Prestare attenzione! Per non incorrere in ustioni durante ed immediatamente dopo l'uso. Le parti metalliche e la finestra in vetro della porta diventano estremamente calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccarle quando si apre e chiude la porta.



L'alimentazione AC deve essere fornita da una presa adatta. Inserire completamente la spina nella presa. Se non lo è, potrebbe scaldarsi in modo anomalo. Non usare prese da illuminazione. Non collegare mai più di un apparecchio alla stessa presa.

ATTENZIONE:

Se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati, vanno sostituiti dal produttore, da un suo agente di assistenza o da una persona similmente qualificata, in modo da evitare rischi. Controllare periodicamente che non siano danneggiati.

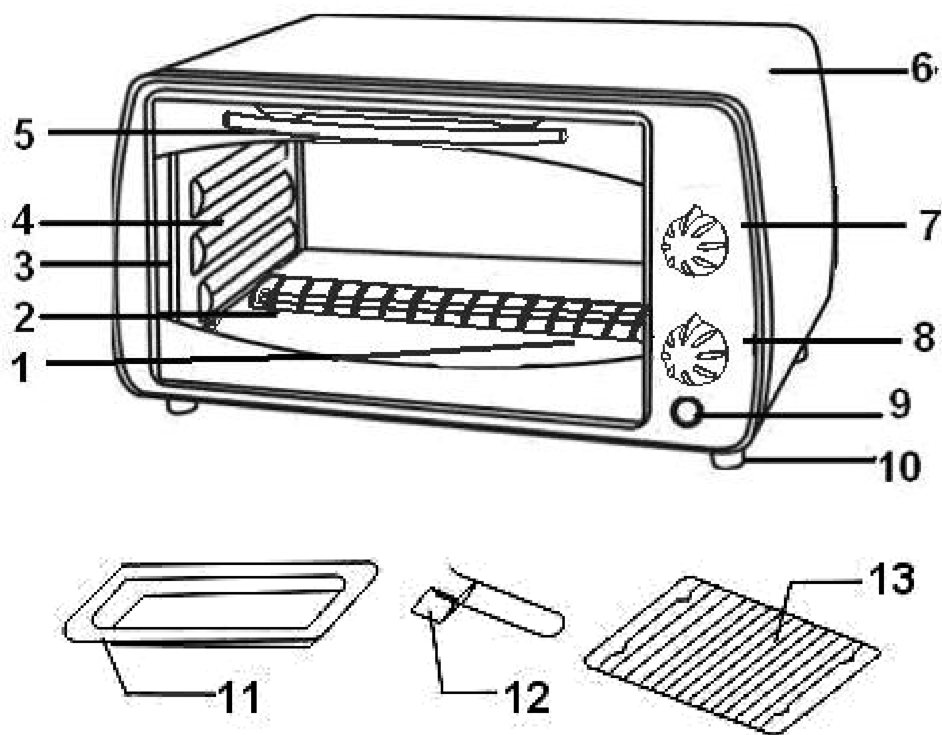
*****

HORNO ELÉCTRICO

OV-1410

Le recomendamos particularmente que lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento antes de intentar usar la unidad.

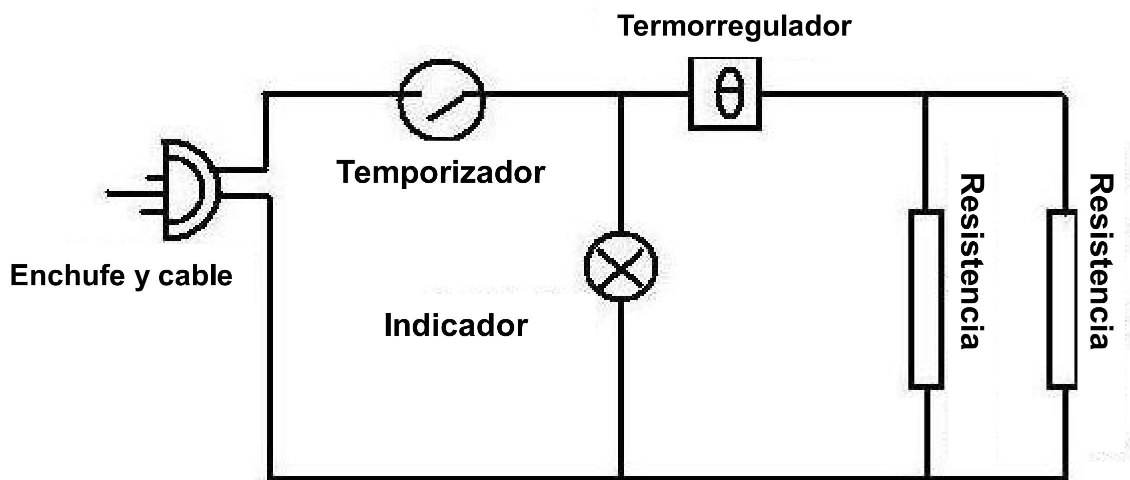
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1.Resistencia	2.Ventana	3.Carcasa interior	4.Soporte de la rejilla
5.Asa de la puerta	6.Carcasa exterior	7.Rueda térmica	8.Rueda del temporizador
9.Indicador luminoso	10.Patas del horno	11.Bandeja para asar/cocer	12.Asa de la bandeja
13.Rejilla de metal			

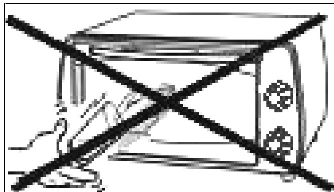
DATOS DE LOS PARAMETROS

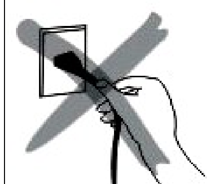
No. MODELO	OV-1410
SUMINISTRO ELÉCTRICO	220-240V 50Hz
CONSUMO ELÉCTRICO	650W
DIMENSIONES	380*260*200mm
PESO NETO	3.2KGS

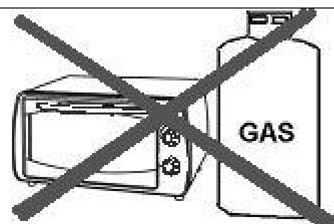


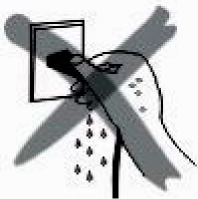
PRECAUCIONES

	Use siempre el asa de la Bandeja cuando introduzca o saque la bandeja. Si la toca puede causarle quemaduras graves.

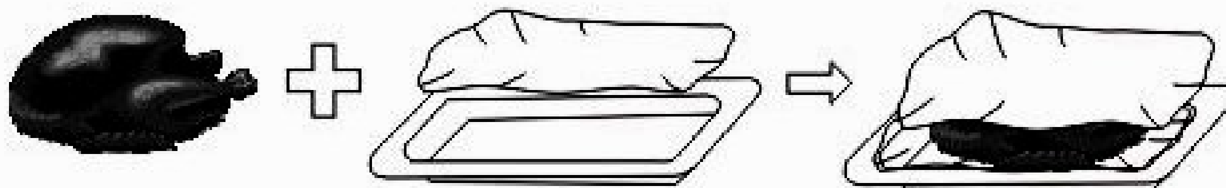
	Cuando esté caliente no ponga agua en el ventana de vidrio. Puede causar la rotura del cristal.

	Cuando desenchufe el cable tómelo de la toma. Nunca tire del cable. Si hace esto se pueden romper los pequeños cables dentro del cable.

	No coloque la unidad cerca de un quemador de gas u otra fuente de altas temperaturas y no dirija un ventilador eléctrico, etc. hacia la unidad durante su **FUNCIONAMIENTO**. Haciendo esto puede impedir un correcto control de la temperatura.

	No humedezca el cable ni el asa de la unidad con las manos húmedas. Desenchufe siempre el cable después del uso o siempre que la unidad se quede sin atención. Un mal funcionamiento mientras el cable está enchufado puede causar un incendio.

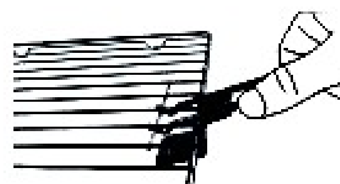
Cuando cocine platos que salpican aceite como pollo asado, se recomienda poner dos hojas de aluminio en la bandeja para disminuir las salpicaduras de aceite. Ponga una en la bandeja. Entonces el aceite goteará en el agujero entre las dos hojas.



INDICACIONES DE USO

Indicación especial: las partes y accesorios varían según los diferentes modelos. Refiérase a la imagen para saber el articulo real que ha comprado.

Bandeja para asar/cocer y rejilla de metal		
Bandeja de cocción 	Pollo asado, Bistec de Hamburgo, Gratinados, Bizcochos, casi todo Otros alimentos que se pueden cocer en el horno	Como usar el asa de la bandeja 

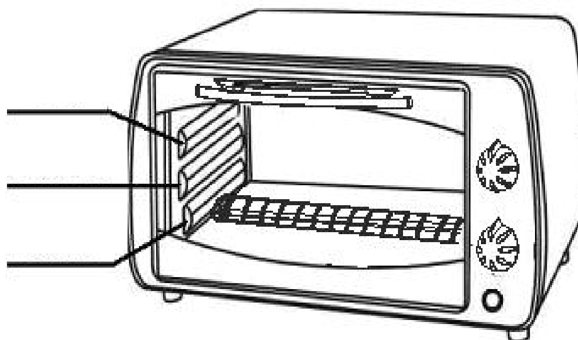
Rejilla de metal 	Patatas asadas, Alimentos secos	
Bandeja de cocción y rejilla de metal.		
	Para alimentos que gotearán/pescado cocido, etc.	

Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

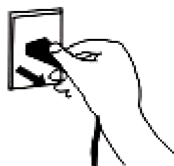
Nota:

Tenga cuidado cuando quite pudín y otros líquidos calientes.

Soporte para el estante

Puede ajustar la bandeja en dos posiciones diferentes según los platos que quiera preparar. Por ejemplo cuando quiera prepara macarrones gratinados y quiere que la parte superior esté más cocida, use el soporte superior o el segundo.	

METODO DE LIMPIEZA

	Desenchúfelo y déjelo enfriar antes de la limpieza.
	Cuando lo limpie, limpie la superficie interior y exterior, bandeja, rejilla y el asa de la bandeja con un algodón suave (o esponja) con un limpiador neutro. Entonces límpielo con agua limpia. No use cepillos duros o cualquier otro para limpiarlo para no rascar la superficie interior del horno y para proteger la bandeja, la red y el asa de la bandeja.
	No use limpiadores tóxicos o abrasivos como gasolina, polvos de limpieza ni disolventes.

REFERENCIA DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS MÁS COMUNES

Tipo de alimento	Número o grosor	Tiempo (min.)
Pizza	1 cm	3-4
tostada	2-3 piezas	2-3
Hamburguesa	2-3 piezas	6-8
Pescado	/	10-12
Jamón	2 cm	5-10
Salchicha	3-4 piezas	8-10
Bistec	1-2 cm	10-12

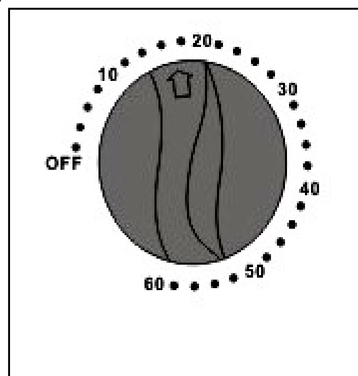
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la unidad la primera vez:
Caliente el horno vacío

(1) Inserte la bandeja y la rejilla metálica.

(2) Caliente el horno vacío durante aproximadamente 10 minutos.
Nota:
Puede producirse algo de humo y olor a quemado al principio, no es debido a un mal funcionamiento.

1. Ajuste la flecha del temporizador al número que indica el tiempo de cocción (minutos) según los platos que quiera cocinar.



2. Ajuste el temporizador girándolo en el sentido de las agujas del reloj, al final del tiempo seleccionado el horno se apagará automáticamente y una campana sonará**.**

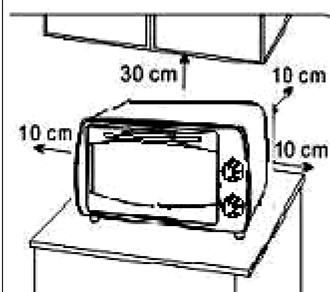
• Cuando ajuste el temporizador a menos de 5 min. gírelo a mas de 6 min. y después vuelva atrás hasta el tiempo a seleccionar.

3.El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el temporizador en el sentido contrario de la agujas del reloj hasta la posición “OFF”(Apagado).

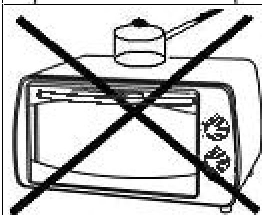
Nota:

Si el interior del horno está sucio, la cocción puede ser un poco más larga de lo habitual.

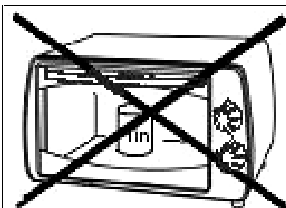
PRECAUCIONES



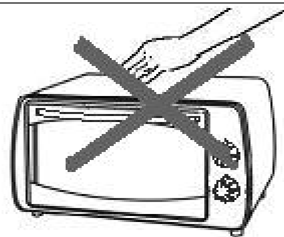
Si el horno se sitúa demasiado cerca de la pared, la pared se puede quemar o mancharse. Asegúrese de que las cortinas, etc. no están en contacto con el cuerpo. No ponga nada entre la parte inferior del cuerpo y la superficie donde está apoyado. Si coloca un objeto ahí se puede quemar.



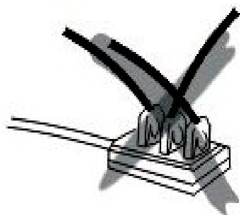
No ponga nada sobre el horno cuando se está usando, el calor puede producir deformaciones, grietas, etc.



No se puede calentar directamente ninguna botella ni lata de conserva ya que la botella o la lata se podrían romper y escaldar a la persona.



¡Tenga cuidado de no quemarse durante el uso o inmediatamente después del uso! Las partes metálicas y la ventana de vidrio estarán muy calientes durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas cuando abra y cierre la puerta.



La corriente CA se debe tomar de una salida de corriente adecuada. Inserte el enchufe completamente en la toma. Si no es así puede volverse anómalamente caliente. No use una salida de eléctrica de luz. Nunca conecte varios enchufes en la misma salida.

AVISOS:

Si el cable de suministro o el enchufe están dañados debe cambiarlos el fabricante, su servicio técnico o un persona similarmente cualificada para evitar daños. Compruebe regularmente si hay daños.

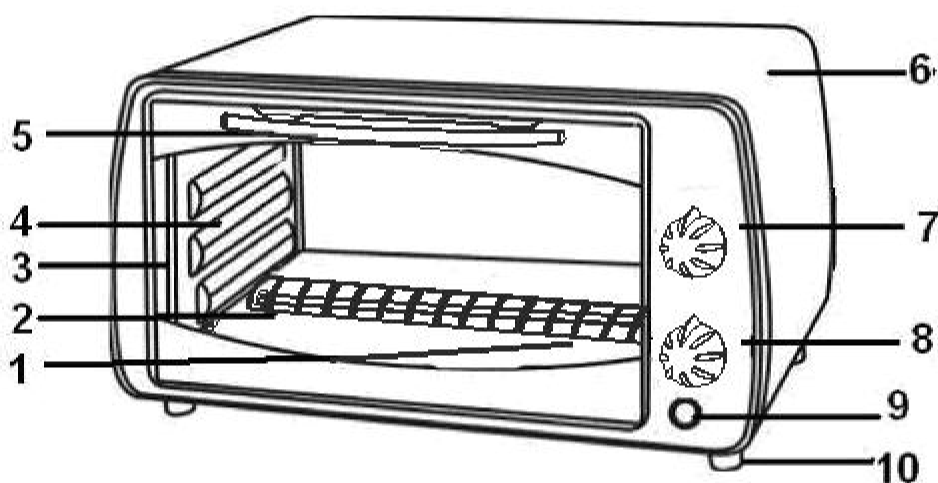
*****

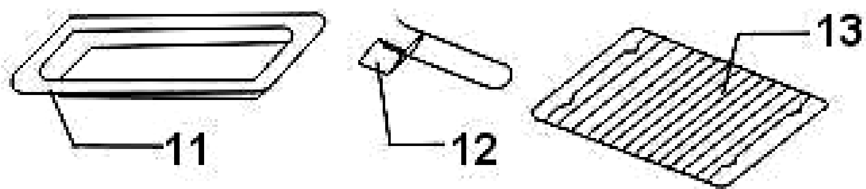
FORNO ELÉCTRICO

OV-1410

Aconselhamos a que leia atentamente as instruções de funcionamento antes de ligar a unidade.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

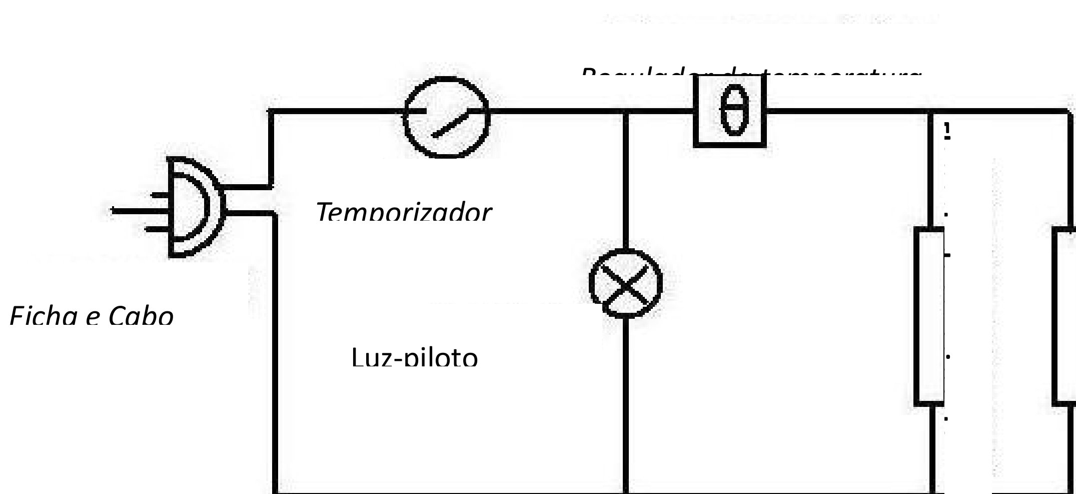




1.Elemento de aquecimento	2.Vidro	3.Estrutura interior	4.Suporte da grelha
5.Pega da porta	6.Estrutura exterior	7.Botão de temperatura	8.Botão temporizador
9.Luz-piloto	10.Suportes do forno	11.Bandeja do forno	12.Suporte da bandeja
13.Grade da unidade			

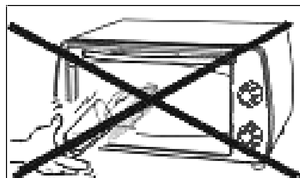
DADOS DOS PARÂMETROS

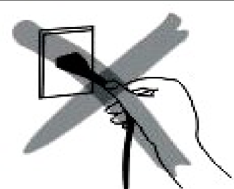
MODELO No.	OV-1410
FONTE DE ENERGIA	220-240V 50Hz
CONSUMO DE ENERGIA	650W
ESPECIFICAÇÕES	380*260*200mm
PESO LÍQUIDO	3.2KGS



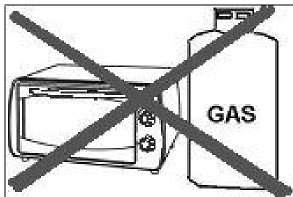
PRECAUÇOES

	Utilize sempre o suporte da bandeja quando a inserir ou a retirar. Se os manusear poderá sofrer queimaduras.

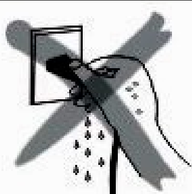
	Quando o forno estiver quente, não deite água para o vidro, pode fazer com que o vidro quebre.



Quando retirar o cabo da tomada, segure-o sempre pela ficha. Nunca puxe pelo cabo. Se fizer isso, poderá quebrar os fios no interior do cabo.

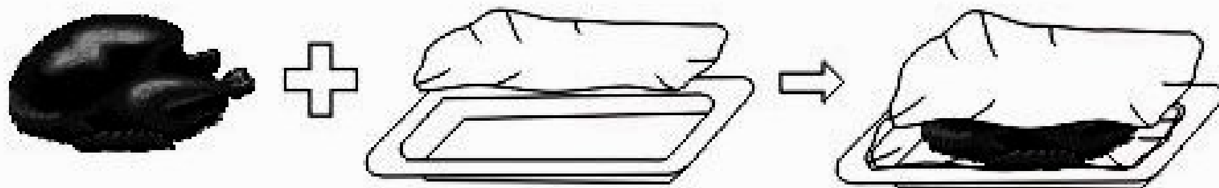


Não coloque a unidade perto de uma fonte de gás ou de outra fonte de temperatura elevada ou a posicione em direcção a uma ventoinha, etc, enquanto a unidade estiver em **FUNCIONAMENTO**. Se fizer isso evitará o controlo correcto da temperatura.



Não molhe o cabo de alimentação ou manuseie a unidade com as mãos molhadas. Desligue sempre o cabo após utilização ou sempre que a unidade fique a funcionar sozinha. A ocorrência de uma avaria enquanto a ficha é ligada à tomada pode causar um incêndio.

Quando cozinhar pratos com óleo que salpique como frango assado, recomenda-se a que coloque duas 2 folhas de alumínio sobre a bandeja para que os salpicos do óleo diminuam. Coloque uma folha sobre a bandeja. A seguir, as pingas do óleo irão escorrer pela abertura entre as folhas.

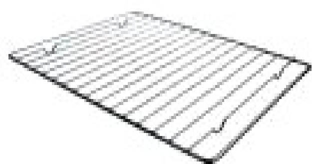


INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Indicações especiais: as peças e os acessórios variam segundo os diferentes modelos. Consulte a imagem correspondente do produto que comprou.

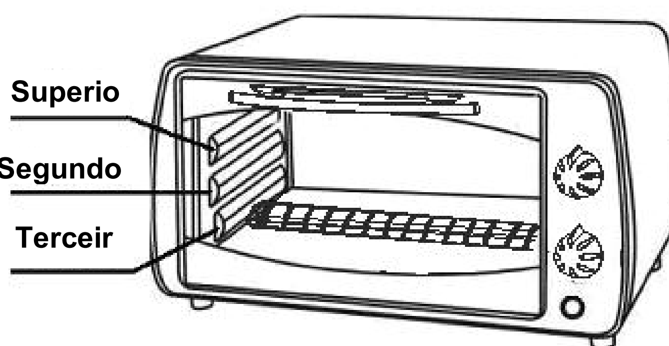
Bandeja do forno e grelha da unidade

Bandeja do forno		Como utilizar o suporte da bandeja
	Frango Assado, Hambúrgueres, Carne, Gratinados, Bolos fofos e quase todos os outros alimentos cozinhados no forno	

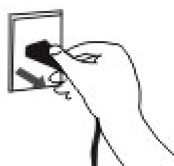
Grelha da unidade  Bandeja do forno e grelha da unidade 	Batata Assada, Alimentos Secos, Para alimentos que possam pingar/ferver como peixe, etc	

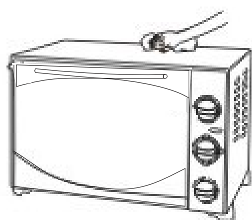
As grelhas não são totalmente quadradas.

Nota:
Tenha cuidado quando retirar pudins e outros alimentos líquidos.
Suporte da Prateleira

Pode ajustar a bandeja para quarto 2 posições diferentes de acordo com os pratos que quer cozinhar. Por exemplo, quando cozinhar macarrão gratinado e desejar que a parte de cima fique mais tostada, utilize a segunda grelha ou a grelha superior da unidade.	

MÉTODOS DE LIMPEZA

	Retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o forno antes de o limpar.

	Quando limpar, lave as estruturas interior e exterior, bandeja, grelha e o suporte da bandeja com um pano macio (ou esponja) com detergente de PH neutro. A seguir, passe por água limpa. Não utilize esfregões ou outros objectos semelhantes para lavar, para não arranhar a estrutura interior do forno e de forma a proteger a bandeja, a grelha e o suporte da bandeja.
	Não utilize produtos de limpeza tóxicos ou abrasivos tais como gasolina, pós abrasivos ou solventes.

REFERÊNCIAS PARA COZINHAR ALIMENTOS COMUNS

Tipo de alimentos	Quantidade ou Espessura	Temporizador (min.)
Pizzas	1 cm	3-4
Assados	2-3 pcs	2-3
Hambúrgueres	2-3 pcs	6-8
Peixe	/	10-12
Presunto	2 cm	5-10
Salsichas	3-4 pcs	8-10
Carne	1-2 cm	10-12

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

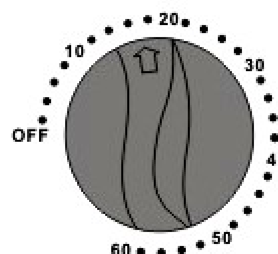
Antes de utilizar a unidade pela primeira vez:
Aqueça o forno vazio.

(1) Insira a bandeja e o suporte da grelha.

(2) Aqueça o forno vazio durante aproximadamente 10 minutos.
Nota:
Poderá ocorrer algum fumo e cheiro a queimado na primeira utilização, mas não significa avaria.

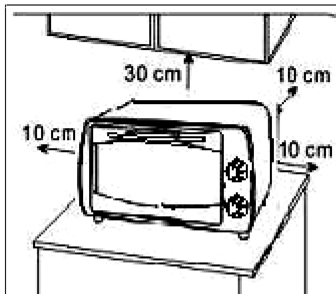
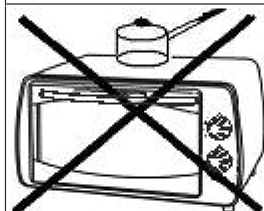
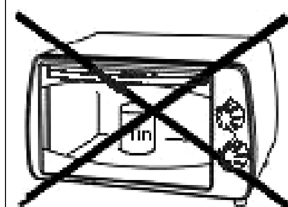
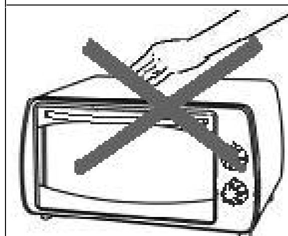
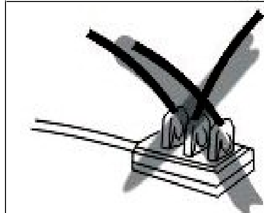
1. Rode a seta do botão temporizador para o número que indica o tempo de cozedura (em minutos) de acordo com os pratos que vai cozinhar.

2. Rode o botão temporizador no sentido horário**.**
O forno irá desligar-se automaticamente quando o tempo seleccionado terminar e irá ouvir um som.



• Quando ajustar o temporizador para menos de 5 minutos, aumente para mais de 6 minutos e a seguir volte a seleccionar a hora. 3. O forno pode ser desligado manualmente durante a cozedura rodando o botão temporizador no sentido anti-horário para a posição "OFF" (“DESLIGADO”).
Nota: Se o interior do forno estiver sujo, a cozedura poderá ligeiramente demorar mais que o normal.

PRECAUÇÕES

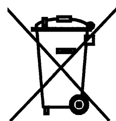
	Se o forno estiver colocado muito perto de uma parede, esta poderá ficar queimada ou manchada. Certifique-se de que cortinas e outras protecções não entram em contacto com a unidade. Não coloque nada em cima da unidade e da superfície na qual está colocada. Um objecto assim colocado poderá ficar queimado.
	Não coloque nenhum objecto em cima do forno enquanto o utiliza. O calor poderá causar alterações nas formas dos objectos e estalá-los, etc.
	Qualquer alimento engarrafado ou enlatado não poderá ser aquecido directamente, pois a garrafa ou a lata poderiam quebrar e queimar uma pessoa.
	Tenha cuidado para não se queimar durante a utilização ou pós-utilização imediata do forno. As peças cromadas e o vidro da porta podem ficar demasiado quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nas peças quando abrir e fechar a porta.
	O cabo de alimentação AC deve ser ligado a uma tomada apropriada. Ligue a ficha à tomada. Caso a tomada não seja apropriada, pode ficar demasiado quente. Não utilize uma extensão com corte de energia. Nunca ligue várias fichas na mesma extensão.

AVISO

Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, o fabricante ou o seu fornecedor de serviços ou uma pessoa qualificada deverão substituí-los para evitar acidentes. Verifique regularmente se estão danificados.

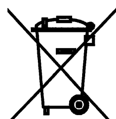
*****

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



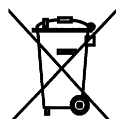
Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



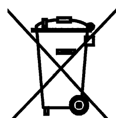
Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.
Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



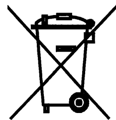
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment



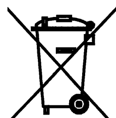
This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente

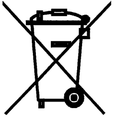


Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.



Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.